



## **MENU DEGUSTACYJNE / 420**

Buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa  
Ciasto francuskie, zielony groszek, wędzony pstrąg, mała Św. Jakuba  
Bisque rakowy, czerwone warzywa  
Jesiotr, pietruszka, brukselka, sos szafranowy  
Jagnięcina, sos własny, szpinak, ziemniak, śmietanka  
Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie  
Jabłko, lody mleczne, karmel

## **MENU DEGUSTACYJNE WEGAŃSKIE / 420 ⑤**

Buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa  
Ciasto francuskie, zielony groszek, wędzone tofu  
Consommé borowikowe, pierożki grzybowe, herbata  
Cukinia, kwiat cukinii, kurki, orzechy  
Arbuz, sezam, komosa ryżowa  
Wegański twaróg, lody różane, płatki róży w syropie  
Jabłko, sorbet jabłkowy, karmel

---

WINE PAIRING | *porcje degustacyjne* | 7 kieliszków / 280

## **MENU A LA CARTE**

### **PRZYSTAWKI**

Buraki, imbir, migdały, oliwa bazyliowa / 57 ⑤  
Matjas, ziemniak, kalarepa, jabłko, śmietana porowa / 68  
Pierożki, sum, seler, pomidor / 72  
Tatar wołowy, szpik kostny, pestki słonecznika, kapary / 69

### **ZUPY**

Consommé borowikowe, pierożki grzybowe, herbata / 52 ⑤  
Bisque rakowy, czerwone warzywa / 55

### **DANIA GŁÓWNE**

Cukinia, kwiat cukinii, kurki, orzechy / 89 ⑤  
Sandacz, kiszona kapusta, kalafior, beurre blanc / 160  
Jesiotr, pietruszka, brukselka, sos szafranowy / 169  
Jagnięcina, sos własny, szpinak, ziemniak, śmietanka / 176  
Królik, fasolka szparagowa, marchewka, boczek / 156

### **PREDESERY**

Twaróg, lody różane, płatki róży w syropie / 39  
Polskie sery zagrodowe z gospodarstwa Wańczykówka / 69

### **DESERY**

Jabłko, lody mleczne, karmel / 45  
Mirabelka, pistacje, słony karmel, bazylia / 48

